

Die Geschichte des Schweizer Käses

ESST
SCHWEIZER
KÄSE

MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE

MANGIA
DEL FORMAGGIO
SVIZZERO

Käse, das Wort geht auf das lateinische „Caseus“ zurück. Von den Römern lernten die in der Völkerwanderung von Norden her einfallenden Germanen den ihnen nicht bekannten harten Käse und dessen Bezeichnung kennen.

Die Alemannen – einer der Germanenstämme, die sich in der Schweiz niederliessen – hielten auch Kühe. Aber sie kannten nur den Weichkäse. Diesen bezeichneten sie anders. Wie er geheissen haben könnte, kann man den Dänischen bzw. Schwedischen entnehmen. Dort nennt man den Käse „ost“, was auf einen indogermanischen Begriff zurückgeht, der urverwandt ist mit dem lateinischen „ius“ = Brühe; diese Herkunft deutet an, dass der germanische Käse wohl weich gewesen ist.

Besiedlung des Alpenraums

Vom 13. / 14. Jahrhundert an wurden als Folge der damaligen Bevölkerungsexplosion viele der bis dahin unbewohnten Alpen der heutigen Schweiz besiedelt: Neben dem Bau von Häusern waren Rundungen, Bachverbauungen und Erschliessungspfade oder –wege nötig.

Über die neuen Verbindungen – man denke nicht nur an neue Passstrasse wie den Gotthard, sondern auch an die Schifffahrt auf den Alpenrandseen – gelangten Lebensmittel ins Alpengebiet: Salz, Gewürze, später auch Getreide und Wein. Dieser Handel ermöglichte wiederum die Landnahme in noch unwirtlicheren Gegenden, wo das Getreide schlecht gedieh. Trotzdem wurden während Jahrhunderten das tägliche Brot und Mus auch aus Korn hergestellt, das man bis weit über 1000 m Höhe pflanzte. Der Getreideanbau scheiterte nach dem 16. Jahrhundert an klimatischen und wirtschaftlichen Bedingungen: Das Klima verschlechterte sich. Zudem war die Käseproduktion nach dem Durchbruch der Labhartkäserei ertragreicher und brauchte Bargeld. Im Gebiet der Alpen wurde in der Folge das traditionelle „Müesli“ als Hauptnahrung verdrängt. An seine Stelle trat der Käse, den man kurzerhand „d Spys“, die Speise, nannte.



In der Alpenwirtschaft der Eidgenossen besorgten die Männer den Stall und pflegten die Tiere. Das waren Arbeiten, die anderswo von den Frauen geleistet wurden. Im Schwabenkrieg (1499) trug das den Eidgenossen den Schimpfnamen „Kuschweizer“ ein. Die Einwohner von Uri, Schwyz, Unterwalden und Glarus waren in ihrer Mehrheit ja auch tatsächlich Hirten – anders als die viel zahlreichere Bevölkerung der Stadtkantone. Trotzdem werden die Bewohner der damaligen Schweiz heute verallgemeinernd auch in unserem Land als Hirten dargestellt. Siehe Fünfliber!

Zwischen Berg und Tal, aber auch über die Pässe hinweg, entwickelte sich ein lebhafter (Tausch)-Handel, bei welchem schon recht viel Alpkäse in teilweise weit entfernte Gegenden gelangte.

Tradition von Weich- und Hartkäse

Alte Quellen belegen, dass in weiten Teilen unseres Landes bis ins 15. Jahrhundert die Weichkäseherstellung üblich war. Und doch muss auch die Labhartkäserei der Römer die Völkerwanderung, das Früh- und Hochmittelalter überdauert haben, sonst hätte ja wohl der ursprünglich germanische und nicht der lateinische Name überlebt. Jedenfalls berichten Quellen des 16. Jahrhunderts von Greyerzer Sennen, welche die Labhartkäserei beherrschten: Sie tauchen im Berner Oberland, im Emmental und in der Innerschweiz auf. Einige Jahrzehnte zuvor war die Hartkäserei aus einem anderen Teil des tausend Jahre zuvor untergegangenen Römischen Reichs in den Kanton Schwyz gelangt: aus der Lombardei; sie verbreitete sich aber von hier aus nicht weiter.

Längst vor Römern und Alemannen stellten auch andere Völker Käse her: Von den alten Griechen liegen schriftliche Zeugnisse vor, im Alten Testament findet sich der Begriff Käse, und Bezeichnung wie Senn, Ziger, Gon sind keltischen Ursprungs. Dieser Hinweis sagt aus, dass auch die keltischen Ureinwohner der Schweiz, die Helvetier, Käse herstellten. Man darf behaupten, dass alle Menschen, die tierische Milch nutzten, einen Weg suchten, dieses rasch verderbliche, qualitativ hochstehende Nahrungsmittel haltbar zu machen. Ganz natürlich entdeckten sie dabei Urformen des Quarks, des Zigers und in der Folge des Käses.



Reiche und arme Bergbauern

Durch die Literatur (Goethe, Haller, Gotthelf) ist vor allem das Bild des sogenannten „Hirtenlandes“ verewigt worden, zu welchem man das Greyerzerland, das Pays d'Enhaut, das Berner Oberland, das Emmental und die Innerschweiz zählen kann. Die mächtigen städtischen Stände Zürich, Bern und Luzern, die nach dem Sieg bei Sempach und der Eroberung des Aaraus über Kornkammern verfügten, versorgten seit dem 15. Jahrhundert ihre Alpgebiete, eben das „Hirtenland“, mit Getreide. Man übersieht aber allzu leicht, dass die Entwicklung der Alpenwirtschaft nicht überall gleich verlief:

Die hochgelegenen Alpen im Wallis, im Tessin und in Graubünden erlebten die Blütezeit nicht, die auf den nachfolgenden Seiten skizziert wird.

- Die Bündner Berglandwirtschaft wurde von den Bündner Wirren (1620-39, während des 30jährigen Krieges) für Jahrhunderte zurückgeworfen.
- In den kargen Tessiner Tälern herrschte immer grosse Armut.
- Im Wallis stellte die Berglandwirtschaft viel später als anderswo von Ackerbau voll auf Milchwirtschaft um und erlebte darum nie eine Blütezeit.

Johannes Strumpf (berichtet in seiner Schweizer Chronik von 1548):

- *„Die Landleut Helvetiae haben dreyerley gewerb / etlich den Ackerbauw / und das ist der gröste teil: die anderen bauwend den wein: die dritten, deren auch gar viel ist / umb alle gebirg erneerend sich allein des vychs / des sy so vil habend / das nit die weyber allein / sonder starcke menner und knecht küy melckend / käss und ziger machend. Die werdend genennt Sennhütten / und herum der merteil käs und schmaltz zubereitet werded: darzu kein frauwenhand kompt.“*

Im Hirtenland

Die Bergbauern der Innerschweiz, des Emmentals, des Berner Oberlandes und des Greyerzerlandes produzierten seit dem 15./16. Jahrhundert über den Eigenbedarf hinaus Ziger und Frischkäse. Denn sie waren weitgehend vom Getreidebau entbunden. Sie begannen, den Frischkäse vollfett herzustellen – ein absoluter Luxus für die damalige Gesellschaft.



Um ihn länger haltbar um damit transportfähig zu machen, wurde im 16. Jahrhundert auf vollfetten Labhartkäse umgestellt, den man lange ausreifen und zum Teil trocken liess.

Noch im 18. Jahrhundert wandte man im ganzen Hartkäsereigebiet dasselbe Grundrezepte an. Die lokalen Unterscheide der Käse entstanden wegen der unterschiedlichen Grösse der Alpen und abweichenden Behandlung während der Reifezeit. Je mehr Kühe auf einer Alp sömmeren, desto grössere Käselaike konnten hergestellt werden. Bereits damals zeichneten sich aber einzelne Grundformen der Hartkäse-Herstellung ab, die heute noch typisch sind:

- Sbrinz und Gruyère de rayon (ähnlich dem heutigen Saanen-Hobelkäse) liess man über zwei Jahre lang in luftigen Gestellen hochkant trocknen und reifen (damit sie widerstandsfähig und mit Saumtieren transportierbar wurden).
- Im Greyerzerland blieb man der Urform des Hartkäses treu und stellte flache, feucht gereifte Gruyères her.
- Emmentaler unterschied sich noch zu Beginn des 18. Jahrhunderts nur unwesentlich vom Gruyère. Deshalb nannten ihn die Franzosen auch „Gruyère d'Emmental“. Diese verwirliche Bezeichnung hat da und dort bis heute überlebt.

Hirten

Seit dem beginnenden 18. Jahrhundert war der Hirte als Zeuge einer naturnahen unverdorbenen Kultur in die Interessensphäre der gebildeten und reichen Gesellschaften getreten (Rousseau: „Zurück zur Natur“). Das antike Arkadien wurde auf die Voralpen und in die Alpentäler der Schweiz übertragen.

1805 und 1808 fanden in Unspunnen bei Interlaken Alphirtenfeste statt. Für die bernisch-patrizischen Organisatoren sollten sie Versöhnungsfeste sein mit dem Oberland, das in der Zeit der Helvetik (1798-1803) einen eigenen Kanton gebildet hatte. Für die aus ganz Europa herbeigereiste Haute Volée wurden Hirtenspiele und Musik zelebriert, so wie sie die Gesellschaft jener Zeit haben wollte.



Die Erwartungen der Organisatoren des Unspunnenfests wurden nur teilweise erfüllt. Der publizistische Erfolg war zwar durchschlagend; die erste moderne PR-Aktion für den schweizerischen Tourismus wirkte auf Jahrzehnte. Doch das politische Ziel wurde nicht erreicht: 1814 wütete wieder ein Aufstand im Oberland.

Wichtig aber die gesellschaftliche Komponente: Auch wenn die Unspunnenfeste durchaus noch städtisch organisiert waren – die Sennen durften nicht am gleichen Tisch essen wie die adligen Gäste oder die patrizischen Organisatoren -, so schätzte man doch die bäurische Bevölkerung. Seit dem Mittelalter bildete der Bauernstand stets die unterste Stufe der Gesellschaft. Die romantische Rückbesinnung auf Wilhelm Tell, der Überdruß an der eigenen, überkultivierten Gesellschaft, Hirtentrachten und Hirtenbrauchtum und nicht zuletzt auch der wirtschaftliche Erfolg von Bauern in gewissen privilegierten Gebieten der Alpen und Voralpen, liessen den Bauernstand seit dem 18. Jahrhundert in einem vorteilhaften Licht erscheinen.

